Pellegrini propone un cocktail per le calde serate estive

cockta-4314a70b

Pellegrini Spa, distributore di vini e distillati di alta qualità, suggerisce per le calde serate estive un cocktail elegante, raffinato, dal sapore deciso e caratterizzato da una piacevole nota di freschezza. E' il Leopold Heritage a base di Rum ReimonenQ e Calvados Dupont, ideato dal Bartending Team del cocktail bar milanese The Spirit (Fabio Bacchi, Bar Manager - Carlo Simbula - Vincenzo Losappio - Alessandro Impagnatiello).

Scopri come realizzarlo e sorprendi i tuoi ospiti con un cocktail d'autore.

Ingredienti:

- 2cl ReimonenQ Cuvée Spéciale Blanc Centenaire

- 2,5cl Calvados Dupont Hors d'Age

- 1,5cl cordiale ibisco bianco e lime

- 1cl Ruby Port

Tecnica: stir & strain

Bicchiere: coppetta

Guarnizione: rosmarino